Rutt 26-2 1871
Jón Borgfirðingur

De

til Menneske-Føde

i Island brugelige Jón Borgfirðingur.

Tang-Arter

og i Særdeleshed

Söl.

Botanisk-oeconomisk

beskrevne

ved

Magnus Stephensen,

Etatsraad og Justitiarius i den Kongl. Islandske Lands-Overret, og Medlem af adskillige videnskabelige Selskaber.

Udgivet af det Kongelige Danske Landhuusholdnings-Selskab.

Kiøbenhavn, 1808.

Trykt og forlagt af E. A. H. Møller, Hof- og Universitetsbogtrykker.

Forerindring fra Selskabet.

Selskabet havde med sand Glæde erfaret den idelig tiltagende nyttige Anvendelse af Tang ved Norges Kyster, deels til Tangaske og Qvægforing, deels og til Gjødning, da nogle af dets Medlemmer foreslog at benytte Tang endnu mere ved at opmuntre til at anvende nogle Tangarter især efter Islands Exempel til Menneske Føde.

Selskabet som har vedtaget ikke at lade nogen Lejlighed til Oplysning om mulig størst Nytte af Landets Fordele ubenyttet, har tillige den paa Erfaring grundede Tillid til samtlige Landets Embedsmænd og øvrige Medborgere, at de i saa Henseende kraftig understøtte fælleds Anliggende. Det er med denne Tillid, at det udbeder sig især af de af Landets Beboere, hvis Stilling og Boepæl tillade en saadan Undersøgelse, at de vilde indhente den mulig nøjeste Oplysning om den her til Menneske-Føde fortrinlig anpriste Söd Söl eller Sau-Söl findes i nogen af deres Egne i den Mængde, at dens Anvendelse kunde formodes at blive varig, om den kunde høstes i samme Mængde paa eet og samme Sted

aarlig, og hvordan saadanne Steder i saa Fald bedst kunde fredes.

Selskabet haaber tillige at denne Bestræbelse, som og dets ældre for at oplyse norske vildvoxende Planters Tjenlighed til Føde for Mennesker, ikke vil ansees som Indskrænkning i dets og Norges Bønders Hovedøjemeed, nemlig at forbedre Landbrug, og forøge hver i sin Egn de for den meest skikkede Vexters Dyrkning. Omstændigdigheder kan gjøre Jordens Dyrkning i nogle Egne særdeles vanskelig, tildeels i nogle Aar mislig: i saa Fald maatte det gavne, at kjende Tang-Arters Anvendelse som Nødmiddel til Menneske-Føde; med Overbevisning gjør man derfor sikker Regning paa at møde god Villie, samt at denne Bestræbelse ej vil standse noget Forsøg til Jordbrugets Forbedring og Udvidelse i Landets Kyst-Egne, heller ikke paa nogen Maade befordre noget Slags skadeligt Strandsidderie.

Efter indkommen Oplysning, at den her fortrinlig anpriste Art Tang er i tilstrækkelig Mængde og at dens Indhøstning og Anvendelse kan formodes at vorde varig, vil Selskabet lade trykke og omdele det fornødne Udtog af denne Afhandling til dem, af hvilke det kan formodes at vorde benyttet.

Jón Borgfirdingur.

Det Kongelige Danske Landhuusholdnings Selskab har givet mig den Ære, at anmode mig om: „at meddele Samme en fuldstændig og noiagtig, saavel botanisk, som occonomisk Efterretning om: hvilke Arter af Tang der i Island anvendes til Føde for Mennesker, hvorledes de tillaves; m. v.

Med største Beredvillighed forsøger jeg altsaa at fyldestgiøre høibemeldte Selskabs Ønske herved, men, forinden jeg skrider til nærmere Beskrivelse af de i Island til Menneske-Føde anvendte Tang-Arter, maa jeg her foreløbigen anmærke de islandske Navne paa de der meest og almindeligst brugelige, og som ere: 1) Söl eller Saul (som dog udtales Söl og omtales altid i Plurali). 2) Marikiarni eller Murukiarni og 3) Fiörugrös, til hvilket sidste Navn nogle Afarter, som Sölvamædur, ofte henføres. Andre Arter veed jeg ikke at bruges i Island, undtagen i Hungersnød, og dog kun sparsomt, saasom: *a)* Kérlingareyra, *b)* Ætiþáng og *c)* Reima-þari. Enhver af disse Arter skal nærmere vorde omtalt, altsaa:

I. De meest afholdte og til Føde brugeligste Tang-Arter:

1) Söl. Denne Art er den fortrinligste af dem alle. Ikke blot bruges denne Plante i en betydelig stor Mængde, endog i de bedste Aar, ja spises for Lyst næsten af enhver, som er bleven ret bekiendt med samme velbehandlet, som Fødemiddel, men og overgaaer den meget alle de øvrige i Behagelighed, ligesom den og, imod at Murukiarni og Fiörugrös bruges kun lidet og fornemmelig ved Trang, (det Tilfælde undtaget, at de sidste og Af-Arten Sölvamædur, efter Ordet Söllenes Módre, af enkelte blandes fortørrede blandt Söl og saaledes forhandles), har fra de ældste Tider udgiort et almindeligt erkiendt, vigtigt og got Fødemiddel paa Island, ja, maa, som saadant have fordum været afbenyttet i Norge selv, da Brugen af dem beviisligen var kiendt blandt de første norske Beboeres Afkom og norske Mænd i Island i det første Aarhundrede efter dette Lands Beboelse. Vi finde allerede i Eigil Skallagrimsens Saga, som er en af Islands ældste, Beviser derpaa, Kap 69[1]) da, nemlig, denne for sine Heltebedrifter i Norge, England og flere Riger længe beremte og fra fornemme norske Høvdinger nedstammede Helt var endelig træt af krigerske Tog og Bedrifter, og havde desaarsag slaaet sig til Rolighed paa sin Gaard

[1]) Det maa her anmærkes, at Kapitel-Tal i mange Sögur, er foranderligt efter Haandskrivernes ulige Inddelinger af Texten, men at man i øvrigt kan læse denne Beretning paa dansk i en Paraphraser-Oversættelse af denne Saga, udg. 1738 ved en T. R.

Borg ved Borgerfiorden i Island, druknede hans haabefulde og inderlig elskede Søn Bodvar, hvilket Dødsfald gik Eigil saa nær, at han besluttede af Sorg, at sulte sig selv i hiel. Hans Hustrue underrettede Datteren Thorgerdur, givt med en Høvding Ole Paa i Hiarderholt (8 til 10 Mile derfra) snart herom, og strax reiste hun hen til sin fortvivlede Fader, som og elskede hende meget; men hun tog med sig Söl paa Reisen, vilde efter Ankomsten ingen Mad nyde, men erhværvede sig megen Fortieneste og Roes hos Faderen, ved at stille sig an, som om hun og vilde ende Livet paa samme Maade, som han, ved Sult nemlig, til hvilken Ende hun og indsluttede sig i en aflukket Seng strax ved hans. Noget efter hørte han Datteren tygge paa noget, og spurgte, hvad det var? Jeg tygger Söl, svarede hun, og indbød ham at tage en Portion med. Han lod sig hertil formaae, hvorefter de begge følede Tørst, som Eigil erkiendte, at denne Spise gierne var egen; de fik Melk at drikke og opgav Forsættet, at ende Livet ved Sult [*]).

Heraf sees da tydelig, at Söl, allerede da, nemlig midt i det 10 Aarhundrede, vare en bekiendt Føde, hvoraf man, endog hos saa rige og fornem-

*) Eigil Skallagrimsens Saga beviser egentligen ikke, at Söl har været benyttet i Norge til Menneskeføde, heller ikke, at deraf har til den Tid været noget liggende Forraad, men kun at Eigils Datter betiente sig af denne Plante til at vække Tørst hos sin Fader, og faae ham til at drikke Melk, for ved denne at redde hans Liv, hvilket ogsaa lykkedes.

Udgg. Anmærkn.

me Folk, havde et liggende Forraad, midt iblandt disse oprindelige Nordmænd, til hvilket Thorgerdur, ved et saa uformodet Tilfælde, kunde strax tage. Selv Islands gamle Lov, Graagaasen, ordnet tidlig i det 12 Aarhundrede, efter de ældste udskrevne, af Ulfliot Aar 928 givne Love, og nogle senere, regner Söl i Landabrigda þætti Kap. 15 [3]), iblandt Jordfrugter, som man nok maatte spise paa Stedet, men under Lands Forviisning ikke bortføre uden Eierens Minde. I den berømte Sturlúnga Saga (som ellers kaldes Chronicon magnum Islandiæ) viser 1 Páttur (Afdeling) i 12 Kap. at Már Bergþórgsson, reiste hen til Saurbæ i Dale Syssel, i Selskab med de Mænd, som droge derhen (henved Aar 1118) for at indkiøbe Söl, og 2 þáttur i Kap. 11. tillige, at man (omtrent 1147) fra andre Distrikter drog i Mængde hen til denne Saurbæ, for at samle Söl i Fiæren for Betaling, samt for at indkiøbe dem.

I de nu allerede gamle Búa-lög findes Söllene taxerede saaledes: 5 Lpd. tørrede Söl med 10 à 12 Pd. Smør, og til lige Priis med 5 Lpd. tre Gang renset Islandsk Mos, eller Fiallagrós (Lichen islandicus). Ligeledes skulde 5 Lpd. tørrede Söl og ligesaa Mos gielde i Handel imod $\frac{1}{4}$ Td. Meel eller Rug, som efter denne Vægt og Maal lige gode til Huusholdning [4]), hvoraf man tydelig seer: at Söl have fra de ældste Tider i Island været

[3]) Efter No. 336 og flere i den Arna-Magnæanske Samling.

[4]) See den trykte Udgave af Búalög, 1775. S. 41-42.

et almindeligt bekiendt, agtet og søgt Næringsmiddel, ligesom Erfaringen endnu stedse viser, at Søbonden ikke nær faaer indsamlet og tilvirket saa meget af Söl, som en begierlig Mængde af Oplandets Kiøbere aarlig melder sig til, tør ikke byde Penge for dem, nu da Prisen er i lige Forhold med andre Artikler, ogsaa paa Söl saa høit opstegen, men kun de meest udsøgte Varer: Smør, Tælle, Uld, Uldengods, Kiød, Faar og Skind. Saaledes have Söl til denne Dag udgiort fra de ældste Tider en ikke uvigtig Handels- og Næringsgreen i adskillige Egne af Island, hvor det endog ansees som en stor Herlighed til Gaarde, naar under dem ligger en Fiære rig paa Söl, en Herlighed, som ikke blot ved de ældste Adkomstbreve og Skiøder, men og ved Bispernes Visitatzer i mange Aarhundreder, omhyggelig forbeholdes endeel Kirker og Gaarde.

Söl ere mig fra Island velbekiendte, da de ikke blot ere i almindelig Brug i de Egne, hvor jeg i 20 Aar har været bosat, men og ligge under de 2 Gaarde jeg der har beboet, fra hvilke jeg og flere Gange har selv ladet dem indsamle og ofte spist dem til Lyst. Efter hvad jeg der har iagttaget, falde de ugierne meget øverlig i Stranden eller paa høie Klipper ved samme, men saa meget vissere paa de lavere og fladlig udgaaende Skjær og Klippegrunde, endog paa de enkelte, som igiennemskiæres af smaa eller større Vige, der bestaae af Sand eller smaa Stene. Paa lange og fladgaaende, ikke meget høit opstikkende eller ujevne Klipper og Skjær, af hvilke Vandet først ved Ebbetid falder ud, maae de altsaa fornem-

melig søges, de bedste og i Høsten rigeste ved høieste Spring i Ny- eller Fuldmaane, paa de alleryderste, faste Stengrunde. Söl findes og undertiden at hefte sig, skiøndt i en ringe Mængde, paa enkelte ikke grundfaste Stene, ja, til Stammen af større Søplanter. Dog, viser Erfaring, at efter Stederne, hvor de falde, ere de og selv meget foranderlige. Nogle Egne synes og ret som skabte for Productionen af en Mængde Söl, eller, om man heller vil omvendt, en Mængde Söl for visse Egne; i andre derimod falde de meget sparsomt, hvor Kysten for det meste bestaaer af Sand eller smaa Stene, uden Skiær, eller og af høiere og enkelte, med andre Tang-Arter stærk bevoxne Stene. Ellers maa det beklages, at Stederne, hvor de paa Islands Kyster groe, endnu ikke ere nøie nok undersøgte, og endnu mindre er denne saare vigtige Plante med vedbørlig Omhu allevegne afbenyttet til Menneskers Redning og Føde, skiøndt adskillige Egne og den større og bedre Deel af Indbyggerne, efter Fortieneste skatte dem høit, som en betydelig Herlighed.

I Beskrivelsen og Benævnelsen af den egentlige Plante Söl *), have endog de berømteste Naturkyndige ikke stemmet overeens. I Følge dens sande

*) Den her omtalte Art Söl kaldes i Norge Søtsøl og er beskreven i *Gunneri* Fl. Norv. T. II. No. 630. som spiselig for Mennesker og Qvæg. Den omtvistede Art eller Afart, Fucus ovinus beskrives i Fl. Norv. T. I. No. 310 og kaldes Sou-Søl.

Udgg. Anmærkn.

Egenskaber fortiener den vel fremdeles, at beholde det Planten tillagte danske Navn: Sukker-Kleer eller Sukker-Tang; men denne Tang er dog en ganske anden Plante, end den Borch har kaldet Alga sacharifera[6]), og Linnæus selv[7]), Lightfoot[8]), Esper[9]), og nogle af de nyere efter dem, have beskrevet under Navn af Fucus sacharinus. Denne fucus sees afbildet med sit eneste, simple, elliptiske eller sværdformige Blad i Flora Danica Tab. 416; men denne Art veed jeg ikke at være anvendt til Føde i Island, og den vil i øvrigt, endog ved samme Behandling, som herefter skal angives for Söllene, hverken ligne dem i Udseende, Farve, Smag eller Virkninger, og ikke skyde Sukker, som disse.

Hosfølgende Aftegning af de rette Söl Fig. 1. er giort efter et Exemplar i afg. Prof. Vahls efterladte Herbarium, som Hr. Professor Botanices Hornemann har havt den Godhed med mig at giennemsøge. Sammenholdt med Aftegningen af Fucus sacharinus i Fl. D. T. 416, vil den snart overtyde enhver om, at Navnet Söl tillægges forskiellige Arter. Mohr giver adskillige Tang-Arter med en

[6]) I *Bartholin*. act. med. et philos. Havn. Vol. I. p. 119 og IV Vol. p. 159

[7]) I hans Systhema Naturæ 1068. 21 og Spec. plantar. og Flor. Svec. 1010.

[8]) I Flora Scotica. Lond. 1777. Vol. II. p. 940.

[9]) I hans Icones fucorum I T. I H. T. XXIV og II H. T. LVI-VII.

ringe Hiemmel Navnet af Söl, men melder dog[10]), at Fucus ovinus (Faare-Kløer) passer egentlig paa denne, efter Biskop Gunneri givne Aftegning og Beskrivelse[11]); en slettere give Borch[12]) og Laurentzen[13]); Esper en noget lignende[14]), men den bedst treffende fandt jeg hos Lightfoot under Navnet Fucus palmatus[15]); hans givne Beskrivelse passer og meget vel til vore Söl; i øvrigt antager han med Linnæus, at fucus ovinus og palmatus er en og den samme Plante, hvorimod Biskop Gunnerus i sin Fl. Norv. T. 1. No. 310, og Prof. Retzius[16]) giøre tvende Arter af disse. Eggert Olavsen og B. Paulsen beskrive den ved Fucus foliaceus acaulis, latifolius, folio multifido membranaceo plano, foliolis lanceolatis bifidis, summitatum laciniis subcrispis[17]).

Jeg troer altsaa, at Planten Söl rettest henføres til Linnæi Fucus palmatus, og at hans Fucus ovinus antages som en Afart heraf, som paa dansk maatte hedde Sukker-Kløer eller Sukker-Tang,

[10]) I hans Islandske Naturhistorie, 1786. S. 245 og 244-47.

[11]) I Tronh. Vidensk. Selsk. Skrifter. 4 D. Tab. IX. No. 17.

[12]) I *Barthol.* Act. Vol. IV p. 160.

[13]) I Museo Reg. af 1710 P. I. Sect. 6. 5 Tab. No. 5.

[14]) Icones fuc. 1 Th. III H. T. LXXV.

[15]) I hans Fl. Scot. pag. 933.

[16]) I Prodrom. Fl. Scandin. pag. 299.

[17]) I deres Reise giennem Island udk. 1772, S. 942.

paa norsk og islandsk Söl, hvilket Navn Landt[18]) beretter og at gives i Færoe af nogle, begge saaledes særskilt beskrevne Afarter af denne selvsamme Plante.

Roden er svag, trevlet og krybende. Stængelen tynd, udeelt og ofte ingen. Fra Roden udspringe tætte og knippede Blade i flere Lag, 1 til 4 Tommer lange og undertiden dog sielden større, langagtige; men almindeligst meget uregelmæssige, 2 og 3 ja fleer-lappede, flade, hindeagtige, fine, næsten giennemsigtige og glindsende. Deres Farve i Stranden er smuk mørkerød, især paa de yngste og mindste, men og paa de største iblandt bleggul, især hvor Söl ikke i nogen Tid før have været indhøstede. Endog ved deres Fiinhed, smukke og behagelige Udseende, og Lugt, indbyde de Mennesker til Føde, strax, hvor de voxe i Stranden, og smage endog saaledes, som de optages af Søen, liflig og behagelig; skiøndt de, formedelst deres salte Smag, ikke kunne nydes raae i nogen Mængde. Deres angenemme Lugt forstærkes dog ved Tørringen, da de nedpakkede lugte overmaade ligt et got Forraad af den allerbedste og friskeste stærk Thee i Kasser[19]).

[18]) I hans Beskrivelse over Færøerne 1800. S. 229.

[19]) Adskillige Forfattere sige: at de lugte som Violer og mærkeligt er det, at efter Prof. Mertens, en af de i Henseende til Tang-Arters Historie meest kyndige Botanikeres, Bemærkning, lugte alle de Arter af Fucus, som have en rød Farve, som Violer, naar de lægges i Vand: see Rudolphi Bemerkungen auf einer Reise in Deutschland, Frankr. rc. 1 T. p. 98.

Hornemann.

Omgangsmaaden med deres hele Behandling er meget simpel og let; man afskjærer dem nemlig tæt ved Roden, eller klipper med en stor skarp Kniv eller en liden Lee, og har man lagt Mærke til, at naar de saaledes afskiæres, voxe de meget lettere og hyppigere op igien paa samme Sted, for der endog aarlig at indhøstes, end naar de blot slides eller rives op med Hænderne; da Grunden i dette Tilfælde snarere besættes med smaae Muslinger og Bierg-Ruur (Lepas balanoides), hvor mange Rødder tillige uforsigtig oprives. I Kurve eller Kasser bringes de strax op over Flodmaalet, og nedsættes derpaa, enten i aabne Kurve eller Kasser i en Bæk, eller der dæmmes i denne for dem med Stene. De bør dygtig udvandes, vaskes nøie og omrøres i Vandet, hvor det ikke kan skee i flydende Kilder. Skal det hedde ret vel, bør de udvandes i 24 Timer, men dette undlader Mængden gierne, og især nogle Sø-Bønder med Forsæt, ved at bruge kun løselig Udvanding for de Söl, de bestemme til Salg, i den Tanke, at de ved en bedre Udvanding ville tabe siden mere i Vægten, og bekymre sig mindre om at Söllenes Salthed ved Nydelsen vil saaledes volde Kiøberen mere Tørst end ellers. Derpaa bredes de ud paa en jevn, tør, reen, afhøstet Græsbund, eller og Steengrund, for at tørres nøie igiennem ved Soel og Vind; til hvilken Ende de bør bredes tyndt ud, ofte vendes med en Rive, som Høe og overhovedet saa omhyggeligen giennemtørres, som muligt. Forsømmelse deri, eller i Udvandingen, er baade skadelig og uredelig, da Söllene, ved at hengiemmes fugtige og slet udvan-

dede letteliq fordærves og da altid tabe sit Sukker og i Behageligheden. Med Henſyn til Vigtigheden heraf vælger man derfor til deres Indſamling og Opbevaring det første got Tørreveir, ſom frembyder ſig, ved eller ſtrax efter Midten af Auguſt, da de anſees at være fuldvoxne og endog paa det ſamme Sted aarlig at kunne afſkiæres; dog maae man tillige paa de fleſte Steder rette ſig efter de høieſte Spring, for at erholde en rig Høſt, ved ſtørſt Ebbe. Paa Steder, hvor denne ikke falder mærkelig, eller ikkun liden, bliver deres Indſamling mere vanſkelig, dog foreſtiller jeg mig den ikke umulig ved ſtille Vand og klart Veir, da Söllene, hvor de ſees i Grunden, kunde med en til et langt Skaft fæſtet Lee, afſkiæres og derpaa opfanges. Naar de ere fuldkommen tørre, indpakkes de i tørre, rene, nogenledes tætte Gran- eller Fyrretønder og preſſes faſt ſammen. Tønderne bør tilſlaaes eller nøie tildækkes for den udvendige Luft, og ſaaledes giør man bedſt i at lade dem længe ſtaae urørte paa et tørt Sted; thi endſkiønt de ſtrax efter Tørringen vel kunde bruges, naar Trang udfordrer dette, har dog Erfaring viiſt, at de ved længe at hengiemmes paa tørre Steder og vel indpakkede, blive ſtedſe mere behagelige. Man vil nemlig, ved at optage dem efter 3 Maaneder efterhaanden ſom de ſkulle bruges, ja noget før, befinde dem at have omſkiftet den deels bleggule, deels endnu brunere Farve de ved Tørringen antage, med en hvid, da de i denne Mellemtid overtrækkes tæt med et ganſke hvidt og meget ſødtſmagende Sukker, hvoraf de og have Navnet Sukker-Tang og Fucus sacharinus, ſom mindre

besøiet af nogle er tillagt en anden ganske forskiellig Art Tang, der intet Sukker vil kunne frembringe. Jo længere de altsaa giemmes paa et tørt Sted, og vel pressede, jo mere tiltager dette Sukker. Desaarsag bruger man sielden de Söl, som i Island indsamles almindeligst[20]) midt i August, førend efter Juul, naar ikke Mangel før fremskynder Brugen.

Der gives, som der og anmærkes i E. Olafsens og B. Paulsens Reise S. 942 en anden grovere Art af Söl, som har den selvsamme Dannelse og Smag, paa den sukkrede nær; den voxer gierne længst ud i Stranden, har meget mørkerøde, samt store tykke Blade, og skyder ikke nær saa villig Sukker, som de ægte og fine Söl[21]).

Jeg har allerede forudskikket rimelige Grunde for, S. 4, 5, at Brugen af denne nyttige og behagelige Plante til Føde har fordum været kiendt i Norge. Hr. Landt beretter os[22]), at de endnu spises i Færøe endog til Lyst, og hvad Hr. Professor

[20]) Jeg sætter med Flid almindeligst, thi, hvor man har et stort Forraad af Söl og samler dem til Handel, affkiæres de næsten med hver stor Strøm eller Nye- og Fuldmaane om Sommeren, ligesom og de Fattige hele Aaret igiennem opsamle dem til Føde næsten daglig, men tabe dog derved deres sukkrede og behagelige Smag, som de under Hengiemningen faae, ved at skyde det omtalte Sukker, som i Island kaldes Hneita.

[21]) Denne paastaaer Lighfoot l. c. S. 934-35, at er Raii Fucus scoticus latissimus edulis dulcis. Synops. stirp. p. 5. Maaskee er denne egentlig *Lightfoots* fucus palmatus.

[22]) L. c. S. 229.

Hornemann[23]) tilligemed ham bekræfter om et lige Brug af Fucus sacharinus sammesteds, fristes jeg til at henlyde paa Söllene, og troer ene at tilkomme dem. Jeg har l. c. viist, at Söl ere et ved Landtaxten og de ældre Love for Island fredet, høit vurderet, samt almindelig brugt Fødemiddel i dette Land, ikke blot blandt den fattige Almue og i Trang, men og af formuende og fornemme Mænd, ja til Lyst og som en lækker Afvexling, for deres behagelige Sødheds Skyld. Endog den navnkundige Dr. Ole Borch vidste, allerede 1670, at fortælle[24]), at saavel Indbyggerne, som og den berømte, rige Biskop i Skalholt Mag. Brynjolv Svendsen, begierligen spiste Söl. At Fremmede ogsaa ere meget begierlige efter denne saare nyttige Plante bevidner Johan Rajus[25]) og Lightfoot[26]), og at den under Navnet Dils i Skotland, men Dulish i Irland, er der i almindelig Brug, som Føde; at den i Northumberland blev spiist under Navn af Dulse, og havde en stærk Lugt, som Violer. Den sidste anfører efter Steller, at Beboerne i Arkipelago[27]), ere saare begierlige efter denne Plante, som de spise undertiden raae, men dog fornemmelig i Raguer, deres Oglios eller Olla-potrida og blandt

[23]) I hans skiønne Priisskrift: Dansk oeconomisk Plantelære, 1806. S. 928.

[24]) L. c. Vol. I. p. 119.

[25]) I Synopsi stirp. method. p. 3. No. 6.

[26]) L. c. p. 933 35-942.

[27]) Naar Lightfoot her nævner Øerne i Archipelago, maa ved disse forstaaes det nordlige Archipelagus, eller den Deel af det østlige Hav mellem Østkysten af Kamskatka og Nordvestkysten af Amerika.

deslige Lækkerbiskener, hvilke Söl give en rød Farve og ved Opløsningen forvandle dem til en tyk Gelee. Hvad han i øvrigt anfører om Brugen af Fucus saccharinus passer nøiagtigen og maaskee allene paa Söl, hvilke han melder, at menig Mand paa Englands Kyster koger og spiser, som andre Kiøkken-Urter [28]).

Söllenes Anretning er ligesaa simpel, som deres øvrige Behandling, efter S. 10. 12. Ligesom de tages op af Tønden, hvori de giemmes, spises de, som Brød med usmeltet Smør til, enten saaledes allene, eller tilligemed banket tør Fisk, dog bedst med Brød, hvor dette haves, efter enhvers Behag. Om Vinteren spise nogle dem tørre til Flautir, eller opskummet Fraademelk, samt anden tynd Mad, af Melk eller Melkeblanding. Landt beretter [29]), at de undertiden spises stegte eller ristede i Færøe og smage saaledes endnu bedre. Hvad Lightfoot fortæller [30]), at de og koges med Melk og

[28]) Hermed kan og jevnføres *Thunbergs* Resa 3 Deel, hvor han S. 168 69 fortæller, at Japaneserne bruge Fucus sacchariferus og andre Arter ibid. S. 188. I Marcartneys Reise til China og Barrows Reise til Conchinchina anføres og adskilligt om Tangarter, som i disse Lande anvendes til Føde for Mennesker I den 6 Deel p. 181 Tab. 74 Fig. 3 af *Rumphs* herbarium amboinense, beskriver denne Forfatter en Fucus (Fuc. edulis Syst. Nat. Edit. Gmelin.) som spises paa Amboina, og, som nogle formene er det vigtigste Material, til de bekiendte spiselige Reder af Hirundo esculenta. Endnu maae jeg anføre: at Linneus siger i Flora lappon. under No. 400, som er Fucus saccharinus, at de Fattige i Norge skulle spise den, hvilket han dog ikke har seet.

Hornemann.

[29]) L. c. S. 229.

[30]) L. c. S. 942.

spises med Skeer, kiender jeg ikke fra Island om Söl, men vel om Murukiarne at finde Sted, men paatvivler ingenlunde, efter deres øvrige Brug i Arkipelagus (see S. 503), at de jo saaledes ville og give en ganske velsmagende Føde, hvortil deres Anvendelse ikke er mig bekiendt paa flere Maader. Andre angive ei heller Eggert Olafsen, Mohr, Landt, Dr. Erasm. Bartholin[31]), Laurentzen[32]) eller Landphysicus Biarne Paulsen, som i sine academiske Aar udgav paa Latin nogle Jagttagelser angaaende denne nyttige Søvæxt, anstillede chymiske Undersøgelser ved samme, ligesom forhen Dr. Ole Borch[33]), og erklærer dem at give Mennesker og Fæ en god og behagelig, samt kraftfuld Næring, ligesom de og ere tunge i Vægten, mættende og virkelig nærende, sunde og behagelige. B. Paulsen anfører som et overtydende Beviis herpaa, det Exempel, at en fattig Kone med et diende Barn, blev, formedelst paakommende Storm og Søgang, i 3 Uger afskaaren Tilgang til Fastlandet fra en øde Øe, paa hvilken hun med Barnet uheldigviis befandt sig, og havde i al den Tid ikkun raa Söl og raa Murukiarne (Fucus esculentus, Bue-Kløer), ligesom de opkastedes af Havet, til Føde. Han anfø-

31) J *Th. Barthol.* Act. Havn. Vol. IV. p. 33.

32) J Musæo Regio. L. c.

33) J *Barthol.* Actis H. Vol. IV. 159.

rer og, at man i Grønland nyder dem med Maadehold, for ikke at samle sig for megen Fedme[34]).

Erfaringen i Island, endog hvor Söl bruges i Mængde, bekræfter allevegne, at de ere meget sunde, og medføre ingen Uleilighed, ja, de ansees der som et mildt aabnende og nærende Middel, endog meget tienligt for Barselkoner under Svangerskabet. Adskillige betragte dem der tillige som et forebyggende eller dog lindrende Næringsmiddel mod Spedalskhed, eller den nordiske Radesyge, og nogle Exempler kiender jeg selv, hvor de, i deres friske Tilstand, lagte paa Kiertel-Hævelser i Koners Bryster, have fordeelt disse og hævet Smerterne[35]).

Landphysicus B. Paulsen, denne i sin Tid meget kyndige, yndede og heldige Læge i Island, opregner i sit nysnævnte Skrivt, adskillige gode Virkninger af Söllenes medicinske Brug, saasom: at de have det tilfælles med flere Tang-Arter, at være meget kiølende, at de friske lagte i Omslag paa betændte Steder (inflammationes), og saaledes anvendte endog i Podagra selv, vise god Virkning; at de ere overmaade tienlig Føde i svækket Fordøielse af Mangel paa Galde, samt imod Bugløb, Rheumatis-

34) See *B. Pauli* Specim. Observat. circa plantt. marr. Isl. et speciat. algæ sachariferæ originem, partes et usus. Havn. 1749. 4to.

35) Om denne sidste Anvendelse af Söl i Island finder man og en harmonerende Efterretning af Dr. Scheel i hans Beretning om Barselkoners og spæde Børns Behandling i Island, indført i nyt Bibliothek for Physik, Medicin og Oeconomie for 1806. 9 Binds 1 Hefte.

mer og selv Lungesot; at (efter gamle Læreboger i Landet) troede man og der at have Erfaring om, at naar de spises friske, lindrede de baade Sting i Brystet og Benauelser. Han anseer dem og som et mere sikkert indviklende Lægemiddel, end Gelee af Kiød eller Been; at de vække og forøge Lysten til Mad og Drikke ved sin fine, pirrende og opløsende Sødhed, (ligesom Saften af Angelik- eller Qvanne-Stokken), og ere saaledes tienlige i Madlede, Tilbøielighed til Brækning og deslige Tilfælde af en svækket Fordøielse; at de altsaa fede og frugtbargiøre, og ere nyttige mod Udtæring, Ufrugtbarhed og svækket Manddomskraft. At de ved sit finpirrende og opløsende Salt befordre de naturlige Afsondringer og Udtømmelser, og ere fornemmelig et fortrinligt Middel mod Forstoppelser i langvarige Sygdomme, især mod Skiørbug og deslige. Lightfoot anmærker (l. c. S. 935), at de koges i Vand og spises med lidet indblandet Smør til, paa den skotske Øe Skye i Febere, for at befordre Uddunstningen, da de saaledes ofte blive laxerende.

Efter den af Dr. Borch og B. Paulsen anstillede Analyse, synes Söllenes Bestanddele efter den nyere Tids physiologiske Grundsætninger at bekræfte Rigtigheden af de forhen anførte Erfaringer. Muligt altsaa at denne sunde og vigtige Plante engang i Tiden, naar flere Erfaringer haves om den, som Lægemiddel undes Plads i en ny dansk Pharmacopæe.

Inden jeg aldeles forlader Söllenes oeconomiske Beskrivelse maa jeg tilføie, at de ikke mindre

afgive Huusdyrene, som Heste, Kør og Faar, (jeg paatvivler ikke, at for Sviin ere de og lige velkomne), en saare kraftfuld og behagelig Føde. Om Vinterdage indsamles Söl meget ofte ved Kysterne, ja, næsten daglig i Fodertrang eller til dets Bespa-relse for Qvæget; dog paaseer en omhyggelig Bonde, at fornemmelig de bedst malkende Køer, som sidst have kalvet, forbeholdes dette, som et udsøgt godt og meget melkerigt Foder, der ikke mindre feder Køer. Tillige foeres med noget Høe til Drøvtygning. I haarde Aar bør de anvendes til Menneske-Føde allene, og ikke ødes paa Qvæget, for hvilket Stranden frembyder andre til Fødring næsten ligesaa gode, men til Menneske-Føde mindre vigtige Tang-Arter i Overflødighed.

Den Begierlighed, hvormed Heste og Faar søge Söl, hvor de falde, iblandt flere Tang-Arter, er saa stor, at de, naar de først ere vante til Fiæren, nøie passe baade om Nætter og Dage at indfinde sig ved Ebbetider i samme, især om Vinteren, ja løbe begierligen did, over lange Veie og Græsmarker, som de villig forlade, endog de gode Field-Sider selv, og blandt alle Tang-Arter ere da Söl deres fornemste Lækkerbiskener. Endog i den høieste Sommer, da Markerne ere rige paa got Græs, seer man Faar og Heste ved Kysterne at søge Stranden af og til. Naar Faar blot kunde holdes rene efter Fiærens Tang-Arter, som i sin raae og salte Tilstand ere laxerende, og de til disse Hav-Planter allene faae et lidet Tillæg af Græs ude paa Markerne, eller af Høe til Drøvtygning, ere de istand til at udholde

den barskeste Vinter, uden synderlig Bekostning, saalænge Fiæren ikke ganske belægges med Iis, og forudsat at en god Hyrde, endog ved slet Veir, fører dem hen til og fra samme; de befindes da i Almindelighed vel saa fede, som de bedste staldforede. Hvor en velbegroet Fiære haves, og Heste vænnes til samme, udholde de næsten enhver Vinters Strænghed, med lidet Tillæg af Græs eller Hoe, saalænge Fiæren ikke lukkes for dem.

Lightfoot l. c. S. 942. anmærker: at Fæet trives vel af Söl, baade friske og tørrede, men at dets Kiød skal faae nogen Afsmag, hvilket sidste jeg ter formode allene at være grundet paa en Andersons falske Efterretninger[36]), da en saadan Erfaring er ukiendt i Island. Allene angiver Egg. Olavsen, at Kiød af Faar, som paa Øer æde meget af Kokleare tager Afsmag, skiøndt dette Angivende er meget uvist og stridende mod denne Forfatters Efterretninger, at Oxekiødet paa saadanne Øer faaer Velsmag deraf[37]). Nærmere Sandheden kommer den i øvrigt overdrevne Fortælling hos Dr. Boich og Laurentzen l. c. efter en islandsk Kiøbmand, at denne har slagtet et Faar, eet Aar gammelt, som var fodret med Söl, og hvis Kiød var næsten saa fedt som Flesk, for Fedme vammelt, men dette Faar skal derhos have givet 22½ Pd. Tælle.

[36]) I Nachrichten von Island, Grønland ꝛc. 1747. §. 24.

[37]) See hans og B. Paulsens Reise S. 483.

Disse ere de vigtigste Anmærkninger jeg for nærværende Tid veed at meddele, angaaende den dyrebare Plante Söl eller Sukker-Tang.

Med et Par Ord vil jeg altsaa erindre det fornemste, om den næstvigtige til Føde og i Island brugelige Tang-Art, nemlig:

2) Marikiarni, oftere Murukiarni (Fucus esculentus, paa dansk Bue-Kløer, norsk Bue-Tarre); den sees her aftegnet Fig. 2. (efter Stroms i det Kongl. danske Videnskabers-Selskabs Skrivters 10 Deel givne Beskrivelse og dertil herende Aftegning Fig. 2.) som den falder almindeligst, endskiøndt den og ofte nok antræffes, svarende til dens skiønne Afbildning hos Lightfoot (l. c. S. 938. dens Aftegning skal vel og søges i Flor. Dan. Tab. 417., men der falder den næsten ukiendelig.)

Den voxer i stor Mængde ved Havsiden, især ved Holmer og Skiær, ligeledes i Dybet, af hvilket Fiskere undertiden trække den op med deres Liner, da tilhæftet en løs Steen eller store løsrevne Conchylier. Roden er haandformig med mange seie Trevler eller Fingere rundt omkring, som paa Sværdbladet Kloer (Fucus digitatus). Planten er fra 1 til 4 Alen lang efter dens Alder, og 2 til 8 Tommer bredest. B. Paulsen beretter l. c. at den endog skal være funden 8 til 9 Al. lang, og dog at staae opret i Vandet.

Stængelen er strax ved Roden trind og af en lille Fingers Tykkelse, men bliver, hvor det store Blad begynder, mere tynd, flad og bred lige til Toppen; den er bladløs henved $\frac{3}{4}$ Alen fra Roden, men her har den nogle smalle horizontal udstaaende Blade, som ere lidet bredere i Enden end

ved Stammen, meget tæt sammen og tynde som fint Pergament. Herovenfor har Stængelen atter et lidet bart Mellemrum, hvorefter den ender sig i et meget langt lancetformig-lineformigt, opstaaende Blad; den nederste halve Deel af dette store Blad er bredere, dog almindelig noget smallere oventil, heelrandet, men rynket paa langs og paa tvers; den øverste halve Deel af Bladet er fryndset eller tandet, ligesom splittet i flere smaae og store Tunger, og Bladet selv bliver mod Toppen efterhaanden smallere; det er af Tykkelse som Pergament, blødt som Kaalblade, næsten gjennemsigtigt og har i Midten efter Længden en tyk Nerve, som er en Fortsættelse af Stængelen. Farven er i Almindelighed olivengrøn, dog falder den og undertiden rødlig, men saasnart Planten koges, antager den en smuk grøn Farve.

Denne Plante faaer i Island afvexlende Navne: de unge og smaae Planter kaldes egentlig Marikiarne eller Murukiarne, og de overgaae ogsaa de store i Sødhed og Behagelighed; den nederste Deel af de store kalder man Bialla (Biælde), hvortil egentlig Stængelen med det nederste af det store Blad hører, men den øverste Deel af dette Kiarna. Den hele Plante har en noget sød og behagelig Smag, især den øverste Deel eller Kiarnen (Kiernen); Bladnerven finder man ellers af sødeste Smag, hvorfor nogle gierne tygge paa samme og spise den raa.

Planten driver ofte selv ind paa Kysterne og forraadner der hastig. Til Føde og Fodring bør den indsamles ganske frisk ved Springtidernes store Ebber, hvor den i stor Mængde findes at groe i Vi-

ger og Sunde, nær Øer og Skiær og kan beqvemmelig ved Grunden i Vandet afskiæres med lange Stænger, nedentil forsynede med skarpe Leer, og store Baade i kort Tid fyldes med den. Brugen af denne Plante er 2de Slags: for Mennesker til Føde og til Fodring for Huusdyr. Til det første Øiemeed udvandes Planten i fersk Vand, henved 24 Timer, hakkes derpaa som Kaal, dog ei saa fint, og koges enten blot med Vand, eller og med Melk og noget indblandet Meel eller Gryn; de Fattigste spise den blot kogt i Vand; de andre paa den sidste Maade tillavet til en Grød med Melk eller Fløde til; ved Kogningen taber den noget i sin Sødhed. Dog, end ikke denne, i øvrigt sunde og nærende Plante, bruges almindelig uden i Trang, undtagen af enkelte Formuende, som enten finde en egen Behag i samme, eller og bruge den til en Afvexling.

Landt beretter l. c. S. 230., at baade Stammen og Nerven spises begierligen i Færøe baade af Rige og Fattige; at naar det tynde Blad paa begge Sider af Nerven bortskiæres, det øvrige har da en behagelig Smag.

Lightfoot l. c. S. 938-40., anmelder at denne Plante spises i Norden, tillige i England, men at Stængelen allene her bliver brugt, og ansees tienlig Føde for frugtsommelige Koner, som føle en uordentlig Appetit, eller heftig Begierlighed endog efter skadelige Ting, for at bringe hin i Orden. B. Paulsen l. c. anseer Bladene mere fordøielige, men melder: at formegen Nydelse af Planten uafvandet

i raa Tilstand, volder Laxering [38]). Paa Plantens nærende Kraft er allerede anført Exempel S. 19.

For Huusdyrene er Murukiarne (Buetare) en meget behagelig Spise, kraftfuld og nærende, samt hos Kiøer meget melkerig. Den anvendes til Foder, deels i raa Tilstand, som den optages af Fiæren, deels kogt. Strom [39]) melder: at den saaledes ikke giver Høe noget efter, men blandes den med lidet Meel, er den endnu mere kraftig og nærende for alt Qvæg, til hvilket den mod Foraaret i største Mængde indsamles, da Fodertrangen er størst. Lightfoot l. c. anmærker ellers, at i September er den fuldvoxen.

Udvåndet og hensamlet i Dynger blandt anden Giødning eller Jord, giver denne hastig forraadnende Plante, af hvilken et usigelig stort Forraad ved Kysterne let og snart næsten overalt kan indsamles, en fortræffelig Giødning for Jordbruget.

3) Fiörugrös Tab. 3. (Fucus caprnusi eller efter Gunnerus Ulva caprina Fl. N. No. M I. [40]). Kruset Kløer eller Tang, paa N. Gietetang og Furkensøl; de kaldtes og paa islandsk Gvöndargrös.) Egg. Olassen og B. Paulsen melde: at

[38]) See Egg. Olafs. og Paulsens Reise, S. 443.

[39]) L. c. S 253.

[40]) Gunnerus anfører, at de spises i Skotland f. Ex. i Petershead af Mennesker, men i Norge kuns af Faar og Geder.

Udgg. Anmærkn.

de ligne Klóungur og Kræda (Lichen tenuifolius et nigricans), og beskrive dem saaledes [41]): Fucus foliaceus ramosus, foliis angustioribus crassis et crispis, facie lichenis coralloidis. Denne Plante findes utydelig beskreven af alle dem, som have bereist Island, men blandt alle Aftegninger af Tang-Arter, som Flora Dan., Flor. Norv. og Lightfoots Flora Scotica frembyde, finder jeg Tab. 1128 i Fl. Dan. og Espers Icones Fucor. I Th. III H. T. LXXIV, at komme den nærmest [42]); i øvrigt er det bekiendt, at denne og ligner noget randhaaret Tang (Fucus ciliatus), paa islansk Sölvamædur [43]), som og sees Fl. Dan. T. 353. og at begge ere, skiøndt forskiellige Arter, dog efter Hornemann [44]), Landt [45]), Lightfoot og Esper [46]) spiselige; de sidste især anføre [47]), at disse

[41]) I Deres Reise S. 943.

[42]) Botanikerne ere meget uenige om hvorvidt denne Plante er en egen Art; Turner i hans Synopsis of the british fuci. henfører den til F. patmatus, hvorfra den dog synes at være forskiellig.

Hornemann.

[43]) Provst Biørn Haldorsen i hans Grasnytiar 1783 anfører S. 195-96, at man i Island har anseet dem som Söllenes Mødre, eller Spirer til Söllene, da denne Art ligner Söllene meget, og voxer altid hos dem, altsaa tillige med Fiörugrös blandes ofte iblandt disse.

[44]) L. c. S. 928.

[45]) L. c. S. 231.

[46]) L. c. I H. p. 42 og III H. S. 146. VI H. T. CXLIII.

[47]) L. c. Lightf. S. 946, og Esper L. c. III H. S. 146.

fine Tang-Arter meget ofte spises tørrede i Skotland, endog i Staden Peterhead, men spises især i Island frisk væk iblandt Söllene (Fucus palmatus), og efter Gunnerus beretter Esper det samme om visse Egne i Norge. Fiörugrös voxe tæt og opret paa Klipperne i smaae omtrent 1 til 2 Tomme høie, rundladne, tykke, krusede, mørkerøde, dog helst i det brune faldende Blade, som udvandede og derpaa tørrede blive heel brune, men skyde intet Sukker. Da de og Sölvamædur gierne falde paa samme Grund som Söl, og iblandt dem, indsamles de af fattige Folk, samt til Handel iblandt disse tilhobe, men levere i øvrigt kun en ringe Høst i Almindelighed, og ere ligeledes i meget ringere Priis og Agt end Söl. Af disse Arter laves en tyk limagtig Grød, ikke ulig i Smag den af Islandsk Mos, saavel af Planten frisk udvandet i 24 Timer, derpaa hakket og kogt, af de Fattige med Vand eller suur Valle og lidt Meel, naar dette haves, men af mere Formuende til en Forandring, med Melk, Meel eller Gryn, som Murukiarne, og spises af disse med Melk eller Fløde derpaa (s. S. 23.) De som tørres, udblødes atter, og hakkes derefter til samme Slags Tillavning, men ere paa Indblandingen med Söllene nær, helst fattig Mands almindelige Føde, og fornemmelig i Trang.

Af Husdyrene, især Faar og Geder spises de begierligen, som de forbemeldte, og ansees som et ypperligt Foder til dem. Foruden disse meget spiselige og til Føde fortrinlige Tang-Arter bruges

II. Helst i Hungersnød følgende Arter:

a) Kerlingareyra, som kaldes saaledes i Island, men i Færøe efter Mohr, Kiædlinga Oira; dette er en Deel af Planten Fucus digitatus, Sværdbladet Kløer, paa norsk Stokketarre, paa islansk Hrossaþaunglar, indbefattende efter medfølgende Aftegning Tab. 4. den brede, udeelte, paa begge Sider indknebne, og derefter vidtudskydende Deel af Bladet, ovenfor den tykke og lange Stængel, indtil dette deles igien i mange linieformig-lancetformige Blade. Videre Beskrivelse finder jeg her unødvendig, deels da hele Planten er nøiagtig beskreven af Strøm og Prof. Hornemann[48]), deels efter vedfølgende Tegning strax kiendelig paa alle vore Kyster, hvor den i Mængde driver ind, og i Norge især længe er anvendt til Kelp-Brænding, ligesom i Island overalt ved Søkanten til Brændsel. Det er bekiendt, at denne store og grove Tang-Art giver den skiønneste Kelp, men er end det øverste af Stængelen indtil det nederste af det udeelte Blad spist i Færøe[49]) og i Island tillavet til Grød, som Fiörugrös eller Murukiarne (S. 23, 26.) er denne Tang dog ikkun i Nøden dertil anvendelig. Esper anfører efter Gunnerus og Strøm, at i Nordlandene koges Løvet og de unge Stængler til Qvæget, ja at disse endog koges til Føde for Men-

[48]) I Kiøbenh. Videnskab. Selsk. Skrifter, 10 D. S. 251. og Hornem. Priisskrift S. 926-27.

[49]) Som Mohr beretter L. c. S. 243, men Landt ikke.

nesker [50]) [51]). Bladene især kunde udvandede meget vel bruges til Giødning, og tilligemed Stængelen, tørrede til Brændsel og Tangaske. I øvrigt seer man Heste om Vinterdage, at æde denne Tang frisk i Stranden.

b) Ætiþáng, Þyckvaþáng (Fucus nodosus), Knudret-Kleer. Norsk: Hestetang, Knoppe-Tang). Løvet sammentrykt Tvedelt, Bladene heelrandede, 2sidede, Blærerne enlige, udvidede. Tegningen findes i Flora Danica Tab. 146.; den sees og i meget god Aftegning i Espers Icones Fucorum I Th. I H. T. VII og II H. T. LX. I øvrigt beskriver Hr. Prof. Hornemann Planten endvidere saaledes: Roden skioldformig, fæstet paa Stene. Løvene 3-4 Fod lange, 2-3 Linier brede, meget grenede, perlebaandformig opblæste, omtrent ved hver anden eller tredie Tomme, olivenfarvede. Blomsterblærerne stilkede, vexelvise, omvendt ægformige, gule. Den er fleeraarig og voxer i Mængde i Fiæren paa Stene, samt driver ind paa Stranden. I Hungersnød spise fattige Folk denne Art som Fiörugrös (see S. 513), men den er dog til Spiisning en af de sletteste af de til Føde i Island brugelige Tang-Arter.

Derimod ædes den med Lyst af Faar, og i Nordlandene skal den koges til Qvægfoder; den er tienlig til at brænde Kelp af, kan bruges til at farve

[50]) See hans Icones Fucorum. II H. S. 101.

[51]) Gunnerus anfører dette kun som et Rygte. Fl. Norv. T. I. No. 61.

Udgg. Anmærkn.

grønt med[52]) og er som flere Tang-Arter anvendelig til Giødsel.

c) Reima-þari (Fucus loreus, N. Rem-tang og Sioremmer, og i Færøe Raipatare). Lightfoot l. c. S. 920. beskriver den med fronde filiformi compressa, dichotoma, undique utrinque tuberculata, d. e. Løvet traadformigt sammentrykt, tvedeelt, paa begge Sider over alt noget knudret. Mohr angiver den i Island og Færøe at voxe indtil 2 Favnes Længde, stedse tvedeelt og at den ligger flydende oven paa Vandet; (paa Tab. 710 i Fl. Dan. sees den nøiagtig afbildet[53]), som og herved Fig. 4. Lightfoot ansætter Længden almindelig til 2 à 3 Fod, og Breden af hver Green til ⅕ Tomme. Løvet tykt, læderartet, halvigiennemsigtigt, klebrigt og glat at føle paa; Farven skiden guulagtig paa den friske, sortladen paa den tørre Tang af denne Art.

Denne Art Tang er og i Hungersnød bleven brugt til Føde paa samme Maade, som Fiörugrös efter S. 30.

Vel bruges Ulva umbilicalis, D. Navlehinde, ikke til Føde i Island eller Norge, skiøndt den falder i Mængde paa begge Steder paa Strandens Klipper, og giør disse meget glatte at gaae paa; følgelig hører dens Beskrivelse her ikke til det mig forelagte Emne, men upaatvivlelig maa den

[52]) Efter Mohr l. c. S. 240 og Landt l. c. S. 227-8.

[53]) *Espers* Icones fucor. I Th. 1 H. T. XIX er den og godt aftegnet, og i sin underlige Væxt 11 H. Tab. XXXIX, efter et Exemplar fra Island.

ligesaavel kunne bruges der til Føde i Trang, som i Skotland, hvor den efter Lightfoot, Hornemann, Mohr og Landt, samles i Marts, koges og spises med Smør, Eddike og Peber, eller og nedsaltes og forvares saaledes hele Aaret, og spises siden med Olie og Citronsaft.

* * *

Heraf seer man, hvor vigtigt et Bidrag til Underhold Mennesker dog i Nødens Tid kunde finde, naar de blot ville opsøge og anvende disse Søvæxter dertil. Brugen af den første her beskrevne Art, de dyrebare Söl, behøver vist ingen Nød eller Trang at opmuntre, thi ved nærmere Bekiendtskab med dem til Føde, ville Kystbeboere snart finde sig opmuntrede til deres Indsamling til en betydelig Fordeel, Næring og Lyst. De ville i dem kunne lære at agte paa et ligesaa vigtigt Middel til Vedligeholdelsen af deres Helbred, som til en fordeelagtig Handeelsgreen for Oplandet og til egen oeconomiske Udkomme.

Nogen Trang vil og let giøre dem opmærksomme paa de øvrige under I. Afdeling beskrevne meget vel spiselige og sunde Arter, Murukiarne, Fiörugrös og Sölvamædur (Butare, samt kruset og randhaaret Tang, paa N. Gietetang eller Jetsol), og den haarde Nød endelig kunne minde dem om, at ved II. Afdelings-Planterne, saasom Brugen af den Andeel af Stokketaren, som her er beskreven og anviist under Navn af Kerlingareyra,

samt ved Æti-þáng (paa N. Hestetarre) og Reimaþari, paa N. Remetare eller Sioremmer), haver en stor Mængde Mennesker i Island i haarde Aar ofte fundet Redning og Frelse, med langt mindre Uleilighed og Fare, end Brugen af Barkebrød i Norge saa ofte har medført. Ja, ved at betragte, hvor vigtigt et Bidrag til det daglige Brød, omhyggelig Indsamling og Anvendelse af det først nyligen[54]) blandt menig Mand i Norge ret kiendte, muligen endnu ikke ret nok søgte, islandske Mos, af Steen Mosser til Handel, af visse Tang-Arter til Agerdyrkningens Fremme, men ikke mindre til Kelps Tilberedelse, ligeledes til Handel, og nu endelig af de her beskrevne til Føde, maa kunne afgive adskillige Egne i Kongeriget Norge og flere Lande, vil man finde sig opfordret til med Ærbødighed at erkiende og takke det milde Forsyn, som allevegne paa det tørre Land, som paa og i Havet, udstrøede Brød og Næring for Mennesket, saa vel paa de høie Fielde, og fra dem overalt ligened til Havets Afgrund, som paa Kysternes haarde Klipper selv, hvilke vi dog see det med oprørt Voldsomhed saa uophørligen at overskylle.

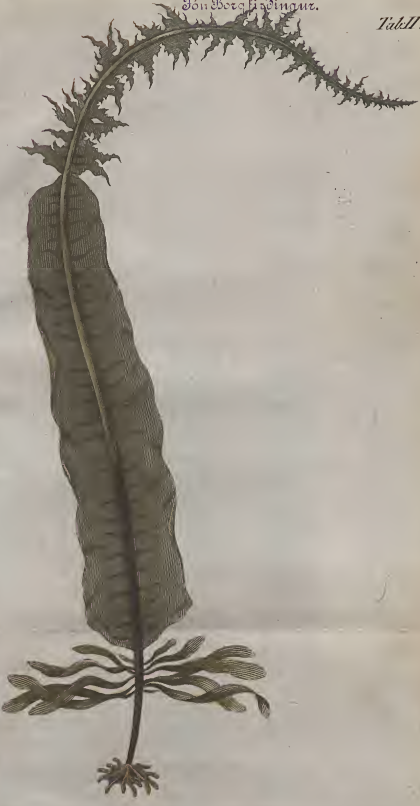
[54]) Den Islandske Mosse eller Fieldgræsset har længe været kiendt og anvendt i Norge med flere Arter Mösse, især Reensmosse, til Qvægfodring: noget er og indsamlet til Apothekerne. Selskabet opmuntrer (allerede siden 1785) til at udbrede dens Brug til Føde for Mennesker. Udgg. Anmærkn.

Jón Borgfirdingur.

Tab. I.



Tab:II.



Tab:III.



Jón Borgfirðingur.

Tab. IV.



Sjald [illegible]